

SKU: 2978903

Ristosubito

Stendipizza Dilaminatrice TOUCH AND GO a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) PF Modello SIGMA 420 T.GO Peso pasta 210/700 Dimensioni pizza cm.26/40



Descrizione

Stendipizza PF SIGMA 420 T.GO: doppio rullo Touch and Go per pizze fino a 40 cm

Lo stendipizza PF Modello SIGMA 420 T.GO è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati e sistema Touch and Go, pensata per pizzerie, panifici e focaccerie che lavorano impasti di diametro medio-grande e vogliono automatizzare la formatura dei dischi mantenendo uno spessore uniforme. Il sistema a sensori avvia automaticamente i rulli quando la pallina di pasta viene avvicinata allo scivolo, riducendo le operazioni manuali e velocizzando il lavoro.

La macchina è progettata per gestire pesi pasta da 210 a 700 g, risultando ideale per pizze famiglia, formati extra, focacce e basi per teglie rotonde di grande diametro. Nonostante la capacità elevata, l'ingombro rimane adatto ai banchi di lavoro di pizzerie e laboratori che vogliono aumentare la produttività senza stravolgere l'organizzazione degli spazi.

Touch and Go per pizze, pane e focacce di grande formato

Lo stendipizza SIGMA 420 T.GO è studiato per la formatura di dischi per pizze, pane, focacce e prodotti simili con diametro compreso fra 26 e 40 cm, coprendo la fascia dei formati medio-grandi. Il sistema Touch and Go consente di avviare la macchina semplicemente avvicinando la pallina di pasta allo scivolo superiore: i sensori attivano le coppie di rulli e la dilaminatrice inizia a lavorare in automatico.

È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi tramite il tasto "TIME SET", dopo il quale la macchina si fermerà autonomamente. Questo metodo innovativo permette di risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e di ridurre l'usura dei componenti meccanici, mantenendo allo stesso tempo una qualità di stesura costante tra un ciclo e l'altro.

Caratteristiche tecniche principali

- Sistema TOUCH AND GO con avviamento automatico a sensori quando la pasta viene avvicinata allo scivolo.
- Tempo di lavoro impostabile da 10 a 35 secondi con tasto "TIME SET" e arresto automatico a fine ciclo.
- Due coppie di rulli con rulli superiori inclinati per una distribuzione più regolare dell'impasto.
- Peso pasta consigliato 210-700 g.
- Dimensioni pizza: da 26 a 40 cm di diametro.
- Apertura rulli: minima 0,5 mm, massima 5 mm.
- Potenza 0,25 kW.
- Alimentazione 230 V monofase.
- Dimensioni: lunghezza 58 cm, profondità 46,5 cm, altezza 78 cm.
- Peso 38 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e risparmio di tempo ed energia

La struttura dello stendipizza PF SIGMA 420 T.GO è pensata per un utilizzo professionale quotidiano, con un peso di 38 kg che assicura un'elevata stabilità sul piano di lavoro anche in caso di uso intensivo. Le dimensioni lo rendono adatto ai banchi pizza e ai tavoli inox di pizzerie e laboratori che lavorano su volumi medio-alti, mantenendo comunque un ingombro gestibile.

Il sistema Touch and Go, l'impostazione del tempo di lavoro e i rulli superiori inclinati contribuiscono a ridurre i tempi morti, risparmiare energia e limitare l'usura dei componenti. L'operatore può concentrarsi su altre operazioni mentre la macchina completa il ciclo di stesura, ottenendo dischi regolari e ripetibili con uno sforzo ridotto.

Perché scegliere lo stendipizza PF SIGMA 420 T.GO

- Doppio rullo con rulli superiori inclinati e sistema Touch and Go per una stesura automatizzata e guidata.
- Adatto a pizze da 26 a 40 cm, focacce e impasti di pane con peso fino a 700 g.
- Spessore regolabile 0,5-5 mm e tempo di lavoro programmabile per adattarsi alle esigenze del locale.
- Struttura professionale e peso importante per una stabilità elevata sul banco.
- Risparmio di energia, minore usura meccanica e riduzione della fatica dell'operatore grazie all'avviamento automatico.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli per pizze e focacce di medio-grande diametro, dotato di sistema Touch and Go per automatizzare e velocizzare la formatura, il Modello PF SIGMA 420 T.GO è una soluzione avanzata e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	78
Lunghezza (cm)	58
Profondità (cm)	46.5